

## Le jeudi du sport durable du 25 avril 2024

### Des solutions pour organiser une buvette éco-responsable

L'Office du Sport et l'Institut du Sport Durable organisent, un jeudi midi par mois, de 12h à 14h, à la Maison des Sportifs, **des ateliers de travail thématiques pour les associations sportives sur la transition écologique.**

**Objectifs:** accompagner, diffuser les bonnes pratiques, proposer des solutions concrètes pour réduire ensemble notre impact environnemental, le tout dans une ambiance conviviale et autour d'un repas partagé.

**Les structures représentées le 25 avril :** ASVEL athlétisme, ASVEL ski montagne, Basket Charpennes Croix-Luizet (BCCL), Emerjean, Friperie Sport Planète (UFR STAPS), Ville de Villeurbanne (*mission transition écologique*), Institut du Sport Durable et Office du Sport Villeurbanne.

### L'alimentation :

Les principaux objectifs possibles : **réduire ses déchets** et vendre des produits **meilleurs pour la santé et l'environnement** (produits locaux, de saison, bio, ...).

### Comment proposer une alimentation différente ?

Proposer petit à petit **une offre végétarienne** peut être un bon levier d'action. Beaucoup de produits sont d'ailleurs moins coûteux à l'achat que la viande. Quelques pistes :

- Le **BCCL** propose à la vente des **paninis pesto/tomates/mozzarella** quand c'est la saison. Autres exemples : croque-monsieur au pesto/au fromage ; sandwichs aux légumes/au fromage.
- **EMERJEAN** propose une **prestation traiteur** pour les événements à base de nems, rouleaux de printemps, samoussas, empanadas, végétariens.
- **RECUP ET GAMELLES**, association antigaspi, propose aussi **un service traiteur**. Elle récupère des aliments pour en faire de nouveaux plats. Elle dispose aussi d'outils pédagogiques pour sensibiliser à l'anti-gaspi : <https://recupetgamelles.fr/wp-content/uploads/2023/10/Expo-A3-AntiGaspi.pdf>

## Comment réduire le volume de déchets ?

En privilégiant **les achats en vrac** : l'épicerie/traiteur **LELL** à Villeurbanne dispose de nombreux produits locaux en vrac.

En proposant de **la vaisselle réutilisable** : quelques exemples :

- L'ASVEL athlétisme a **emprunté de la vaisselle à un autre club** pour servir les repas des bénévoles lors du CROSS de la Feysine.
- Il est possible de s'en procurer via la plateforme de mutualisation **CAGIBIG** ou en **achetant en seconde main** un lot réutilisable sur tous les événements.
- Autres alternatives/pistes : les serviettes en papier jetables et biodégradables **ZEAPACK**, la vaisselle comestible **KOOVEE**.

En évitant **le gaspillage alimentaire** : ce sujet est déjà bien pris en compte par les clubs. Il y a souvent peu de restes et, quand c'est le cas, les bénévoles repartent avec.

En **triant les déchets** : prévoir différents bacs/sacs pour trier ce qui est recyclable, les biodéchets, les ordures ménagères et le verre. Pour ce qui est du prêt des équipements, se référer aux services de la Ville ou de la Métropole. Il est aussi possible d'organiser des sessions pédagogiques avec les licencié·e·s et fabriquer ensemble des poubelles de tri : [https://www.instagram.com/reel/CW3bG0\\_g2ex/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==](https://www.instagram.com/reel/CW3bG0_g2ex/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZA==)

## Les boissons :

Mêmes objectifs que pour l'alimentation : **réduire ses déchets** et vendre des produits **meilleurs pour la santé** (produits locaux, de saison, bio, ...).

## Quelles pistes d'action ?

En fonction du lieu, privilégier **les rampes et fontaines à eau** plutôt que la vente d'eau en bouteilles plastiques individuelles. Si cet engagement peut entraîner une perte financière, il peut néanmoins être remplacé/compensé par la vente de gourdes et/ou de boissons locales.

Privilégier **l'utilisation d'écocup** "moches"/neutres tel que le propose **LE MOSH** pour inciter les gens à vous les rendre. Son utilisation devient écologiquement intéressante lorsqu'elle est **utilisée 6 à 7 fois** par rapport à un gobelet à usage unique en plastique et jusqu'à **14 fois comparé à un gobelet à usage unique en carton**.

- Pour aller plus loin : Gobelets, écocup : quel verre choisir pour votre fête ? : <https://reporterre.net/Gobelets-ecocup-quel-verre-choisir-pour-votre-fete>
- Pour se procurer des écocup, la mutualisation entre clubs est une bonne alternative et **la mutualisation au niveau de l'OSV** qui prospecte en ce sens pour évaluer la faisabilité d'acheter/mettre à disposition de ses clubs affiliés des lots d'écocup.
- -Autres prestataires qui font de la location : **BOTCUP** : [Ecocup : la formule = gobelets + lavage + réutilisation & réemploi](#)

Privilégier **les bouteilles consignées** pour réduire ses déchets à la source. Malheureusement, cette solution est parfois plus coûteuse et donc peut-être à négocier avec les fournisseurs.

Proposer des alternatives aux sodas **en louant des tireuses** à limonade, ou bières. Exemple : BEE KING, NINKASI.

### Les équipements :

Dans une logique de mutualisation, **l'OSV met gratuitement à disposition de ses associations affiliées du matériel** pour l'organisation d'événements : barnums, sono, gaufrier, machine à hot-dog, crêpière, percolateur, frigos, ... : <https://www.osvilleurbanne.com/service-materiel/>

L'une des grandes difficultés pour les clubs est de **supprimer le coca des buvettes**. S'il est retiré de la vente, la buvette perd des recettes, y compris quand des alternatives locales sont proposées. Il n'y a pas de solution miracle...

**Comment convaincre les bénévoles et les adhérent·e·s** que pour réduire notre impact sur l'environnement, il est incontournable de proposer une buvette différente ? Quelques exemples/leviers :

- Communiquer sur la **provenance** des produits locaux ;
- Opter pour de **grands contenants** plutôt que des contenants individuels (bouteilles de jus de fruits, sodas, vendus au verre plutôt que des canettes ou bouteilles en plastique) ;
- **Y aller par étape**, changer les produits au fur et à mesure afin d'instaurer de nouvelles habitudes et surtout **expliquer ces choix** ;
- **Sensibiliser/former les bénévoles** en amont et pendant l'événement pour que tout le monde ait le même niveau de connaissance et que les mêmes consignes sur la gestion du tri des déchets, sur la gestion de la buvette de manière générale soient appliquées et comprises ;
- Utiliser **des kits de com' visibles** pour informer de manière claire sur les consignes de tri aux abords de l'événement ;
- Fiche pratique de **Sport Zéro Plastique** : [Mon club passe à l'Ecocup](#) & [Ma buvette et mes collations responsables](#) + Vidéos pédagogiques CITEO : [Citeo - YouTube](#) + Boîte à outils CITEO : [Organisez le tri pour votre évènement ! – Quitri](#)

**En résumé, pour une buvette écoresponsable : agir dans une logique de **prévention et gestion des déchets, d'alimentation durable** et surtout **faire du mieux possible** !**

**Prochain RDV : jeudi 23 mai 2024 - 12h : comment proposer une alimentation saine et durable au sein de mon club ?**